

FINE LIVING

DINE



STARTERS

Rinderbouillon (A,C,G,L)

hausgemacht mit Kräuterfrittaten

Consommé (C,L)

hausgemacht mit Gemüse Julienne

Chef's Steinpilz-Kürbis-Fragotini (A,C,G)

Nudeltaschen in Fenchel-essenz, Sauerampfer, Pane Guttiau

Gemischter Salat (vegetarisch) (C,M)

VAYA Bowl (vegetarisch) (A,O,E,F,H,N)

Couscous, Ras el-Hanout, Wakame, Karotte, Erdnuss

VAYA Bowl mit gebeiztem Lachs

Ziegenkäse-Salat (vegetarisch) (C,M)

frische Blattsalate mit Ziegenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und Vinaigrette-Dressing

Caprese (vegetarisch) (G,L,M,O)

Burrata auf Tomatenscheiben, Balsamico-Glace, Pesto, Parmesanspäne

Beef Tatar (140g) (A,C,G,M,O)

dazu geröstetes Schwarzbrot

Carpaccio affumicato vom Fassona Rind (C,F,H,M,N,O)

dünne Rindfleischscheiben vom einzigartigen „Fassona-Piemontese-Rind“, Avocado, Wasabi, Schalotten

VOM EINFACHEN DAS BESTE

Duroc (Kronen) (A,O,E,F,H,N)

eine besondere Spezialität, bestens marmoriertes Gourmet-Schweinefleisch am Knochen vom spanischen Duroc-Schwein mit Kartoffel-Selleriepüree, Pfifferlinge und dazu Honig-Ingwer-Senfsauce

Wienerschnitzel (A,C,G)

im Original vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Feinste Kalbsbacke (C,M)

geschmort, Kroketten, Rotkraut

Lachssteak vom Grill (D,H,M)

Meersalzkartoffeln, Kohlrabi Ceviche

Heimische Forelle aus Längenfeld im Ganzen vom Grill (A,D,L,M,O)

Grenaille-Kartoffeln, Petersilie und Zitrone

Butternusskürbis-Risotto (E,G,L,O)



4,5

6,9

9,9

9,8

11,0

14,9

12,8

13,5

16,9

16,9

31,5

23,8

23,8

19,5

26,9

15,5



STEAKS



jeweils mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl

Filetsteak vom Grill

200 g 33,9

Das Beste vom Besten - das zarte Filet vom Rind rare, medium oder well-done - je nach Wunsch

300 g 39,9

Ribeye-Steak vom Grill

250 g 29,9

Ein herrliches Stück Rindfleisch für den Kenner – saftig und gut marmoriertes Steak. Das „Eye“ des Ribs ist nicht das oft vorkommende, sogenannte Fettaguge, sondern der innenliegende Muskelstrang – der beste Teil.

Rib of Beef „Côte de Boeuf“ dry aged für 2 Personen

ca. 750g 89,9

Für die Fleischhungrigen: dry aged Rindssteak aus der Hochrippe am Knochen serviert. Die feine und fast gleichmäßige Marmorierung sorgt für den saftigen Geschmack – ein perfektes Steak zum Grillen.

+ 2 Beilagen nach Wahl & 1 Sauce medium oder medium rare

American Flanksteak für 3-4 Personen

am Stück ca. 1200g

32,0/Pers.

Der Flank-Cut stammt aus den USA und wird dort für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Premium-Cut ist sehr flach, relativ mager und hat eine lange Faser. Tipp: unbedingt quer zur Faser schneiden! Das Flank-Cut-Steak wird auch als Bavette bezeichnet.

+ 1 Beilage nach Wahl pro Person & 2 Saucen

Beilagen zum Steak

4,5

Steak fries (0) / Süßkartoffel (0) / Kartoffelpüree (6)

Grillgemüse / Sautierte Pilze mit Zwiebeln (0) / Pimientos de Padrón (6)

Saucen zum Steak

3,5

Demi-Glace (0,L) / BBQ-Sauce (A,0,F)

Pepper gravy (L,M) / Café de Paris (6,L,F,PI)

← (Kräuterbutter mit Schalotten, Kapern, Knoblauch, Curry)



Gut zu wissen, unsere Fleischgarpunkte

Rare = stark blutig, roh

Medium rare = rotes Fleisch, warmer Kern, blutig

Medium = kein blutiges Fleisch mehr

Medium well = zartrosa Kern

Well-done = gut durchgebraten



FÜR DIE KLEINEN

Spaghetti (A,C,G,L,M)
mit Tomatensauce

Chicken-Nuggets (A,C,E,F,G,O)
mit Pommes

Frankfurter Würstel (A,O)
mit Pommes



7,9

9,5

8,5

NACHSPEISEN

Crème brûlée (C,H,G)
von der Tonkabohne mit weißer Schokolade

Warmer Schokokuchen (A,C,G,O)
mit weichem Schokokern und Beeren

Hausgemachter Apfelstrudel (A,C,G,O,H,E)
mit Sahne (G)
mit Vanillesauce (A,G)
mit einer Kugel Vanilleeis (G)

Eis-Variation (A,C,G,H,E)

Käseteller (A,G,H,O,E)
Bio-Käsevariationen mit verschiedenen Chutneys,
Nusshonig und Gebäck

9,9

12,9

6,9

7,9

15,0



Beachten Sie die Allergeninformation oder fragen Sie unsere Mitarbeiter! Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere. Bei der Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.



VAYA Sölden fine living resort

Auweg 2 . 6391 6450 Sölden . Tel.: +43 5254 200

info@vaya-soelden.at . vaya-soelden.at

vayawifi

